

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
LEMBAR PERNYATAAN KARYA TULIS	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
ABSTRAK	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
BAB III PEMBAHASAN.....	41
A. Tinjauan Umum	41
B. Pembahasan.....	47
BAB IV PENUTUP	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jenis Tepung Terigu	7
Gambar 2.2 <i>Compresed Yeast</i> atau <i>Fresh Yeast</i>	11
Gambar 2.3 Perbedaan <i>Dry Yeast</i> dan <i>Instant Yeast</i>	12
Gambar 2.4 <i>Brown Sugar</i>	17
Gambar 2.5 <i>Golden Syrup</i>	17
Gambar 2.6 Perbedaan <i>Golden Syrup</i> dan <i>Treacle</i>	18
Gambar 2.7 <i>Glucose</i>	18
Gambar 2.8 Perbedaan Margarin dan Mentega.....	20
Gambar 2.9 <i>Baking Powder</i> dan <i>Baking Soda</i>	24
Gambar 2.10 <i>Emulsifier</i>	24
Gambar 2.11 Keju <i>Cheddar</i>	25
Gambar 2.12 Keju <i>Parmesan</i>	26
Gambar 2.13 Keju <i>Mozzarella</i>	26
Gambar 2.14 Keju <i>Brie</i>	27
Gambar 2.15 Keju <i>Camembert</i>	27
Gambar 2.16 Keju Edam.....	28
Gambar 2.17 Keju <i>ricotta</i>	29
Gambar 2.18 Keju <i>Gorgonzola</i>	29
Gambar 2.19 Keju <i>Emmenthal</i>	30
Gambar 2.20 <i>Rye</i> atau <i>wholemeal bread</i>	31
Gambar 2.21 <i>Italian bread</i>	32

Gambar 2.22 <i>Egg Bread</i>	32
Gambar 2.23 <i>Boston Bread</i>	33
Gambar 2.24 <i>Vienna Bread</i>	33
Gambar 2.25 <i>Fruit Bread</i>	34
Gambar 2.26 <i>Sandwich</i>	34
Gambar 2.27 <i>Croissant</i>	35
Gambar 2.28 <i>Bagels</i>	35
Gambar 2.29 <i>Brioche</i>	36
Gambar 3.1 Struktur Organisasi di Toko Madu <i>Bakery</i> Bangkalan	44
Gambar 3.2 Bahan Baku	49
Gambar 3.3 Roti Tawar.....	51
Gambar 3.4 Donat	53
Gambar 3.5 Roti Keju Susu	55
Gambar 3.6 Roti Keju Telur.....	57
Gambar 3.7 Roti Pisang Coklat.....	59